

DESIGNED FOR LIFE™

User Manual **BLENDERS**

Manual de Instrucciones **LICUADORAS**

IT'S WHAT WE'RE MADE OF.

For over 100 years, the Oster® brand has been defining innovation, power and durability. Some say our line of professionally designed and built appliances last forever. The Oster® Designed for Life™ Series is the next generation of innovative products that are uniquely designed to fit your lifestyle, cooking needs and expectations.

Recipes Included in Instruction Manual.
Recetas Incluidas en el Manual de Instrucciones.

Visit us at www.oster.com

P.N. 118532-010-000

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using your blender, you should always follow basic safety precautions, including the following:

- Read all instructions before use.
- To protect against electrical hazards, do not immerse the cord, plug or motor base in water or other liquids.
- Always use the product on a clean, flat, hard, dry surface. There should be no material such as a tablecloth or plastic between the unit and surface.
- Flashing light indicates blender is ready to operate. Avoid ANY contact with the blades or moveable parts.
- Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of:
  – Severe personal injury
  – Damage to the blender
- If scraping is necessary, turn the power OFF and use a rubber spatula only.
- Do not use the appliance:
  – With a damaged cord or plug
  – After the unit fails to work correctly
  – After you drop or damage the product in any way

  Return the product to your nearest Authorized Oster® Appliance Service Center for a safety check, adjustment or repair.
- The multi-functional blade is sharp. Handle it carefully.
- To reduce the risk of injury:
  – Do not leave the multi-functional blade sitting out or exposed
  – Always completely assemble the blade to the jar before putting on the base
- Always put the lid on the jar before operating the blender.
- When blending hot liquids beware of steam. Remove the jar lid food chute from the lid to allow steam to escape.
- Do not use outdoors.
- Do not allow the cord to touch hot surfaces or hang over the edge of a table or counter.
- Unplug the blender when it is not in use, before taking off or putting on parts, and before cleaning. To disconnect, turn appliance off by pressing ON/Off button and remove plug from outlet.
- Never leave the appliance unattended while it is running.
- You risk personal injury, fire or electric shock if you use attachments, jars or parts other than those recommended by Jarden.
- Supervise children closely when they use or are nearby appliances.
- Do not blend boiling liquids in the blender.
- The use of attachments, including canning or ordinary jar and processing assembly parts is not recommended by Jarden, and may cause risk or injury to persons.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product is for household use only.

- The maximum rating marked on the product is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

Power Cord Instructions:

Please follow the instructions below to ensure the safe use of the power cord.

- This appliance is equipped with a polarized plug for 120V and 127V units only. This type of plug has one blade that is wider than the other. This plug will fit in a polarized outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.
- Try to position the blender near the power source to reduce the hazards associated with power cords (stuck as becoming entangled or tripping over a long power cord).
- Do not pull, twist or otherwise abuse the power cord.
- Do not wrap the power cord around the main body of the blender during or after use.
- Do not use an extension cord with this product.



This symbol has been placed in specific areas of the User Guide portion of this book. Its purpose is to help you easily identify instructions that require your special attention.

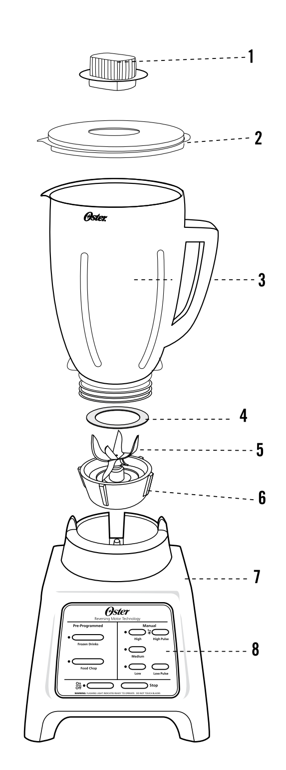
Table of Contents

Welcome

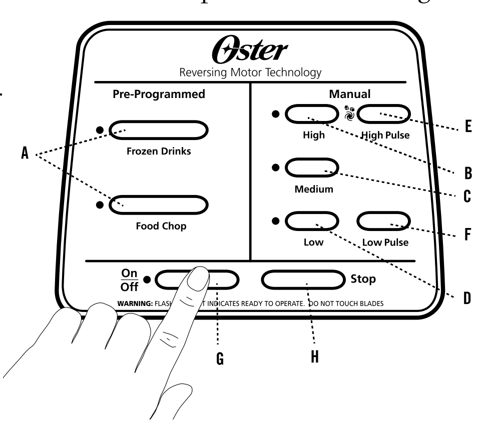
Congratulations on your purchase of an Oster® Blender. If you have any comments, questions or inquiries about this revolutionary product, please call 1-800-334-0759. Your product includes the following technology and features:

- **A user-friendly touchpad design** gives you the option of Pre-Programmed Settings or Manual Controls. Try a frozen drink, smoothie, salsa or soup from the recipe section in the instructions.
- **A multi-functional blade** optimizes Pre-Programmed food and drink preparation.
- **A powerful reversible motor** keeps the ingredients near the blade by spinning at very low speeds and gradually speeding up to the Pre-Programmed level, ensuring optimum results from smooth to chunky.
- **Manual Controls** give you the flexibility to operate the blender for personal recipes.
- **A jar lid food chute** lets you add ingredients without removing the jar lid.

Learning About Your Product



1. **Jar Lid Food Chute –** Allows you to add ingredients during use. Also, allows you to open to allow steam to escape when blending hot foods.
2. **Jar lid –** Seals the blender jar.
3. **Jar –** Your Oster® Blender includes one of the following:
   - 5-Cup Dishwasher-Safe Glass Jar
   - 6-Cup Dishwasher-Safe Glass Jar
   - 6-Cup Break-Resistant Plastic Jar
4. **Sealing Ring –** Seals the jar to the multi-functional blade for leak-proof operation.
5. **Multi-Functional Blade –** Creates a forward and reverse action when the Pre-Programmed settings are in use.
6. **Threaded Jar Bottom**
7. **Sturdy Stylish Base –** Holds the jar securely. Contains a powerful, reversible, variable speed motor. It uses Pre-Programmed logic that takes the guesswork out of creating foods and drinks.
8. **Control Panel**
   a. **Pre-Programmed Settings –** Use to select "Frozen Drinks" Button or "Food Chop" Button. Blender automatically shuts off when cycle is finished.
   b. **Manual Controls** – "High/✻" button – Use for max speed or ice crushing
   c. **Manual Controls** – "Medium" button – Use for medium speed
   d. **Manual Controls –** "Low" button – Use for low speed
   e. **High Pulse button –** Press and hold to Pulse, release the button to stop
   f. **Low Pulse Button –** Press and hold to Pulse, release the button to stop
   g. **Power Button** (On/Off button) – Turns the product On and Off
   h. **Stop Button –** Use to Stop the product



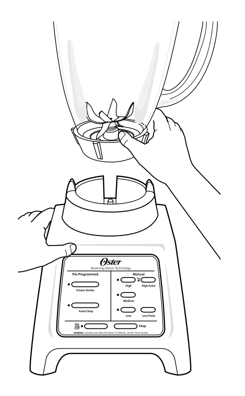
Using Your Product



Before you use the product for the first time, separate the lid, jar lid food chute and blade from the jar. Wash in warm, soapy water, or top rack in the dishwasher. Rinse and dry well.

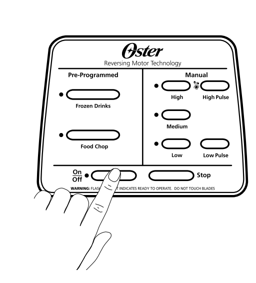
Assembly (Glass Jar Models)

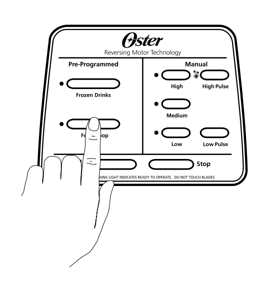
1. Install the sealing ring over the multi-functional blade.
   ⚠ Blade is sharp. Handle with care.
2. Turn the jar upside down so the small opening is at the top.
3. Turn the multi-functional blade with sealing ring upside down and place into the bottom of the jar.
4. Position the open end of the threaded jar bottom over the jar and sealing ring. Turn clockwise to tighten.
   Be sure the threaded jar bottom is locked securely to the jar before using.
5. Slide the jar onto the base.
6. Plug the power cord into a standard household 120/127-volt, 60 hz. AC outlet. You are now ready to start.



Using the Pre-Programmed Settings

1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will to blink, meaning the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and jar lid food chute.
5. Press one of the two Pre-Programmed Setting buttons appropriate for your recipe. “Frozen Drinks” Button “Food Chop” Button
6. To change your selection, press Stop followed by another Pre-Programmed Setting button (“Frozen Drinks” or “Food Chop”)
7. Once the program is finished the product automatically stops. Please note: You may press the “Stop” button to cancel the program at any time. The blinking red light indicates that the blender is ready.
8. Press the ON/OFF power button to turn the product off.





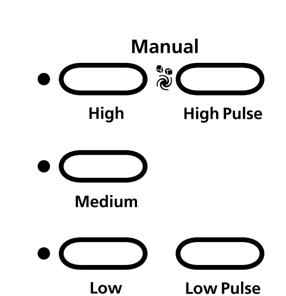
This product is pre-programmed to turn off automatically if not used for a period of several minutes. All lights will turn off when the unit automatically powers down.

Using the Manual Controls

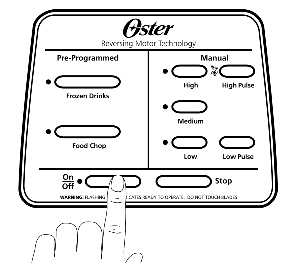
The **Manual Controls** include:

- High/ (High speed)
- Medium (Medium speed)
- Low (Low speed)
- High Pulse
- Low Pulse

Use these buttons for personal recipes or to continue mixing after a Pre-Programmed Setting is finished.

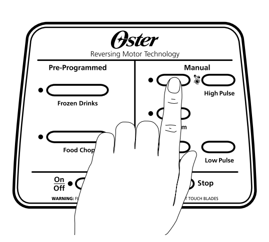


1. Press the ON/OFF power button to turn the product on. The power light will blink, meaning the product is active and ready to use. The light will stay on when the motor is running.
2. Choose a recipe from the recipe section of this manual or use one of your own.
3. Put the ingredients into the jar.
4. Secure the lid and the jar filler cap



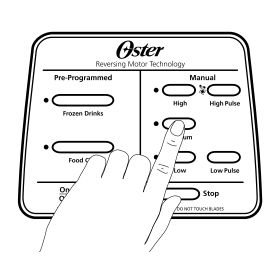
Using the High/ button

1. Press the "High/" button to run the product at a high speed.
2. Press the "Stop" button to cancel the operation at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



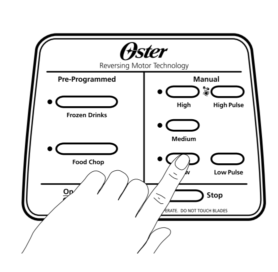
Using the Medium button

1. Press the "Medium" button to run the product at a medium speed.
2. Press the "Stop" button to cancel the program at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



Using the Low button

1. Press the "Low" button to run the product at a low speed.
2. Press the "Stop" button to cancel the program at any time.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.



Using the High Pulse

1. Press and hold the "High Pulse" button.
2. Release the pulse button to stop.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use lower pulse settings for food and higher pulse settings for drinks.

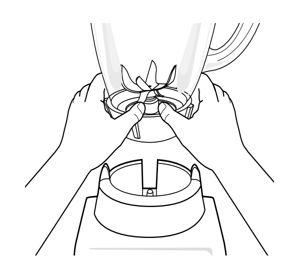
Using the Low Pulse

1. Press and hold the "Low Pulse" button.
2. Release the pulse button to stop.
3. Press the ON/OFF power button to turn the product off.

Use lower pulse settings for food and higher pulse settings for drinks.

Caring for Your Product

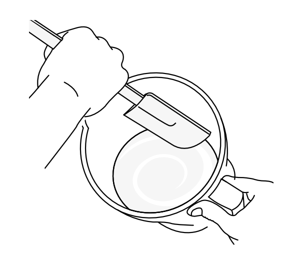
After Use



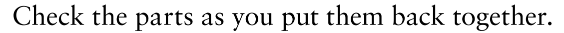
1. Press the OFF button and unplug blender. Lift the jar straight up from the base, remove the lid and empty the jar.
2. If necessary, use a rubber spatula to scrape foods away from the sides of the jar.

Cleaning (Glass Jar Models)

The Blade is SHARP! CAREFULLY release the multi-functional blade from the bottom of the jar by turning the bottom cover counterclockwise.
The jar lid, jar lid food chute and blade are dishwasher safe. Use the top rack of the dishwasher for the jar lid, jar lid food chute and multi-functional blade.
Place sealing ring into bottom basket of dishwasher.



You can also wash the parts in warm, soapy water. Rinse well and dry. Wipe the base with a soft, damp cloth to clean. Never submerge the blender base in a liquid.



Check the parts as you put them back together.

Storing

Reassemble the blender for storage. Leave the lid open a gap so no odors are retained.



WARNING: Never put the jar, or any other parts, in a microwave oven. Never store foods or drinks in the jar.

Servicing

If repairs are needed, send your appliance only to an authorized Oster® Appliance Service Center. Use only replacement parts from Jarden.

See How to Obtain Satisfaction Guarantee Service on page 19.

Blending Tips

Liquids
Put liquids into the jar first, unless the recipe says otherwise.

Using the jar lid food chute
Do not remove the lid while in use. Food may splatter if you do.
Instead, open the jar lid food chute to add smaller ingredients.

Working with Hot Foods or Liquids



WARNING: When you work with HOT FOODS, remove the jar lid food chute to vent steam. Tilt the lid away from you partially covering the opening. Keep hands and other exposed skin away from the lid opening to prevent possible burns.



When you work with HOT LIQUIDS, remove the jar lid food chute **and start at a low speed, and then gradually increase to a faster speed. Do not add liquid over the 4 cup (1L) level. Always keep hands away from steam.**

Ingredients Quantities
Use only the amount of food suggested in the recipes. If you want greater amounts, prepare in batches. Using larger amounts may overload and strain the motor. You might also get different results from those described.

Frequently Asked Questions

Why doesn't the blender/food processor turn on?
- Make sure the base is plugged in an active power receptacle.
- Verify blinking red light is active after pushing on/off button.

How can I prevent liquids from leaking out?
Check to see that the sealing ring is correctly assembled in between the multi-functional blade and the jar.

Recipes

These recipes have been optimized with the Pre-Programmed Settings. When experimenting with your own recipes you may choose to stop the Pre-Programmed Setting at any time by hitting the Stop button or you may run the cycle more than once if a smoother result is desired.

Frozen Drinks:

Frozen Margarita

Makes 4 servings
4 oz. gold tequila
2 oz. orange and cognac liqueur
2 Tbsp. fresh lime juice
¼ cup sugar
3 cups ice
Garnish: Extra lime juice and salt for coating glass rims

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Dip rim of stemmed glasses in lime juice then in salt; pour drink into glasses.

Creative Cook’s Note: If desired, granulated sugar can be used in place of salt.

Note: For a smoother finish, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Strawberry Daiquiri

Makes 4 servings
1 can (6 oz.) frozen limeade concentrate
5 oz. rum
1 cup whole strawberries with stems removed
1 Tbsp. sugar
3 ½ cups ice
Garnish: Small whole strawberries and lime slices

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into stemmed glasses.
4. Garnish, if desired, with strawberry and lime slice.

Creative Cook’s Note: For variety, substitute fresh raspberries, blackberries or cubed mango, in equal amounts for the strawberries.

Note: For a smoother finish, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Piña Colada

Makes 4 servings
1 cup pineapple juice
6 oz. golden rum
2/3 cup cream of coconut
1 tsp. lemon juice
4 cups ice
Garnish: Pineapple slices, maraschino cherries

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glasses.
4. Garnish, if desired, with pineapple slice and cherry.

Note: For a smoother finish, use the high pulse button 3 to 4 times after the frozen drink cycle is complete.

Smoothies and Shakes:

Strawberry Shake

Makes 2 servings
1 cup fresh, ripe strawberries with stems removed (8 to 10 medium berries)
1 cup milk
2 cups strawberry ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above. Put berries in first!
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glasses.

Choco-Peanut Butter Shake

Makes 2 Servings
1 cup milk
2 cups chocolate ice cream
¼ cup peanut butter
¼ tsp. vanilla

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glasses.

Brandy Alexander

Makes 4 servings
3 Tbsp. milk
4 oz. crème de cacao
2 oz. brandy
2 cups vanilla ice cream

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into stemmed glasses.

Honey-Vanilla Blast

Makes 1 serving
1 cup fat free milk
1 cup (8 oz.) fat free vanilla yogurt
3 chunks frozen banana, about 1 medium
¼ cup protein powder
2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Morning Mocha Smoothie

Makes 1 serving
½ cup fat free milk
1 cup (8 oz.) low fat coffee yogurt
2 Tbsp. chocolate syrup
6 ice cubes

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Very Berry Smoothie

Makes 1 serving
1 cup orange juice
½ cup vanilla low fat yogurt
1 cup frozen mixed berries
2 frozen banana chunks, about 1 small
2 Tbsp. honey

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glass to serve.

Tropical Power Punch Smoothie

Makes 2 servings
1 can (6 oz.) pineapple juice
1 can (8 oz.) crushed pineapple
1 cup mango sorbet
½ tsp. coconut extract
1 cup ice

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
3. Pour into tall glasses to serve.

Salsas:

Garden Fresh Salsa

Makes 2 cups
½ small onion, cut into 4 pieces
¼ green pepper, cut into 4 pieces
½ cucumber, cut into quarters
1 large garlic clove
12 oz. (4-5) plum tomatoes, cut each into 8ths.
3 Tbsp. red wine vinegar
1 tsp. Worcestershire
1/8 tsp. hot pepper sauce
Salt & Pepper to taste
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Food Chop” button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Fiery Red Salsa

Makes 3 cups
2 large garlic cloves
1 can (15 oz.) whole tomatoes, drained
1 medium onion, cut into ¼ (4 pieces)
½ cup cilantro leaves
1-4 jalapeno peppers, quartered
½-1 tsp. sugar
Salt to taste
1 Tbsp. lime juice

1 can (15 oz each) whole tomatoes, drained
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above. (Note: Place one can of tomatoes in after garlic cloves and second can after rest of ingredients are added. Also, place onion in middle of jar to avoid blockage.)
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Food Chop” button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Creative Cook’s Note: When handling hot peppers, such as jalapeños, use rubber gloves, and keep hands away from your eyes.

Salsa Verde

Makes 1 ½ cups
½ small onion, cut into 4 pieces
½ small green pepper, cut into 4 pieces
2 garlic cloves
¼ cup cilantro leaves
½ tsp. ground cumin
¼ tsp. green hot pepper sauce
1/8 tsp. salt
12 oz. (8-9) tomatillos, roasted, husks removed
Tortilla chips for serving

1. In jar, place ingredients, except tortilla chips, in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On / Off” button, then press “Food Chop” button.
3. Pour into bowl; serve with tortilla chips.

Notes: Worked fine on chop cycle.
12 oz. of tomatillo is about 8 or 9

How To Roast Tomatillos
Remove the husk and rinse to wash away the stickiness that coats the skin. Place them on a baking sheet with a rim and roast them under a hot broiler about 4 inches from the heat source. Roast the tomatillos for 3 to 4 minutes, or until they are blistered and brown. Turn them and roast in the same manner on the other side. The rimmed baking sheet will contain the juices that should be added into the recipe.

Soups and Foods:

Cream of Tomato Soup

Makes 4 servings
4-5 medium ripe tomatoes, cut in quarters
1 small onion cut in quarters
3-4 fresh basil leaves
2 Tbsp. Butter
½ tsp. salt
1 cup half-and-half or milk

1. Place tomatoes, onion and basil in the jar.
2. Cover jar with lid. Press "On / Off" button, then press "Food Chop" button.
3. Pour processed mixture into 3 qt. sauce pan. Add butter, salt and half-and-half.
4. Stir while gently heating to 145°F; do not let soup boil.

Cuban Black Bean Soup

Makes 4 servings
2 cans (15-19 oz. each) black beans
½ small red onion halved
4 or 5 sprigs cilantro stems discarded
1 small onion halved
2 garlic cloves
2 Tbsp. Olive Oil
1 cup water
½ cup sofrito*
1 Tbsp. Cilantro leaves
1 cup sour cream

1. Rinse and drain beans; set aside.
2. Place red onion and cilantro leaves in the jar. Cover jar and press "On/Off" button and then press "Food Chop" button.
3. Remove mixture from jar and set aside (no need to rinse jar for next step).
4. Place onion and garlic in jar. Cover jar and press "On/Off" button and then press "Food Chop" button.
5. In a 4 quart sauce pan cook onion and garlic in olive oil until tender.
6. In jar, place 3 cups of beans with liquid and cilantro leaves. Cover jar with lid and press "On/Off" button and then press "Medium" button and press "Stop" button when desired consistency is reached. (Change to whatever the sequence will be on the final product).
7. Stir bean mixture into soup remaining in saucepan; reheat as desired.
8. Serve, if desired, with sour cream and onion chive mixture.

*Sofrito is a popular condiment in Latin American cooking. It can be found in the Latin American or International foods section of most supermarkets.

Creative Cook's Note: If a totally blended soup is preferred, repeat step #3 with remaining beans and liquid.

Peachy Applesauce

Makes 1 ¼ cups
1 large apple, pared, cored and quartered
1 large peach, pitted, peeled and quartered (If out of season, use 2 canned peach halves.)
2 Tbsp. water

1. In small saucepan, cook fruits in water 5-8 minutes or until very tender.
2. In jar, place fruits and liquid.
3. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Low Pulse” button 3 or 4 times, then “High Pulse” button until smooth.
4. Remove from jar; place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Green Pea Baby Food

Makes 1 ½ cups
1 pkg. (10 oz.) frozen baby green peas
¾ cup water

1. In small saucepan, cook peas in water 10-15 minutes or until very tender.
2. In jar, place peas and liquid.
3. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “Frozen Drinks” button.
4. Remove from jar. Place in covered containers.
5. Chill or freeze at once.

Honey-Wheat Pancakes

Makes 12 pancakes
1 1/3 cups low fat buttermilk
2 eggs
2 Tbsp. honey
1 ½ cups reduced-fat buttermilk baking mix
½ cup whole-wheat flour
¼ cup honey-crunch wheat germ
1 tsp. baking powder
Butter and syrup for serving

1. In jar, place ingredients in order given above.
2. Cover jar with lid. Press “On/Off” button, then press “High Pulse” button 8-10 times. When done, scrape jar and stir in the batter lightly.
3. For each pancake, pour about ¼ cup batter onto preheated griddle; cook until tops begin to bubble; turn over and continue to cook until golden.
4. Serve hot with butter and syrup.

Chocolate Cream Pie

Makes 8 servings
1/3 cup slivered almonds
20 chocolate wafer cookies
¼ cup melted butter
2 pkg. (3.4 oz. each) instant chocolate pudding and pie filling
3 ½ cups milk
½ tsp. almond extract
1 ½ cups heavy cream
1/3 cup chocolate syrup
Garnish: White chocolate curls

Pie Crust

1. In jar, place almonds. Then break cookies into jar.
2. Cover jar with lid. Press "On/Off" button, then press "Food Chop" button. (Note: Press "Stop" button if it is done to your liking before cycle ends.)
3. Spray a 9" pie plate with nonstick cooking spray; add crumbs and butter; mix well then press into bottom and up side; chill.

Pie Filling

4. Prepare pie filling with milk as package directs; using medium blender setting; stir in extract; chill
5. In blender jar, place cream and chocolate syrup; blend until soft peaks form.
6. Pour chilled pie filling into crust; spread chocolate whipped cream over filling.
7. Garnish with chocolate curls.
8. Chill several hours.

5 Year Satisfaction Guarantee

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of five years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the guarantee period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive guarantee. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this guarantee. This guarantee is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain satisfaction guarantee performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this guarantee.

This guarantee does not cover damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the guarantee does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory guarantee or condition. Except to the extent prohibited by applicable law, any implied guarantee or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above guarantee. JCS disclaims all other guarantees, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise. JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied guarantee lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you. This guarantee gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Satisfaction Guarantee Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this guarantee or would like to obtain guarantee service, please call 1-800-334-0759 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this guarantee or would like to obtain guarantee service, please call 1-800-667-8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this guarantee is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this guarantee is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write to the Consumer Service Department. PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE LA LICUADORA CON MOTOR REVERSIBLE

Medidas de seguridad importantes:

Siempre tenga en cuenta las precauciones de seguridad básicas al usar la licuadora, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones antes de usarla.
- No sumerja el cable, el enchufe ni la base del motor en agua u otros líquidos, a fin de protegerse de riesgos de descargas eléctricas.
- Siempre use el producto sobre una superficie plana, dura, limpia y seca. Asegúrese de que no haya materiales como manteles o plástico entre la unidad y la superficie.
- Evite el contacto con las piezas en movimiento.
- Potencia de luz parpadeante indica listo para funcionar. Evitar cualquier tipo de contacto con hojas o partes móviles. Mantenga las manos y los utensilios fuera del vaso durante el mezclado para evitar heridas corporales o dano al electrodoméstico. Puede usar una espátula de goma sólo cuando la licuadora no este funcionando.
- Mantenga las manos y los utensilios lejos de la jarra al licuar para reducir el riesgo de:
  – Lesiones personales graves
  – Daños en la licuadora
- Si necesita retirar los restos mediante raspado, apague la licuadora y use únicamente una espátula de goma.
- No use el electrodoméstico en los siguientes casos:
  – Si el cable o el enchufe están dañados.
  – Si la unidad no funciona correctamente.
  – Si el producto se ha caído o dañado de alguna forma.
- Devuelva el producto al Centro de Servicio para Electrodomésticos Oster® autorizado más cercano para realizar una comprobación de seguridad, ajuste o reparación.
- La hoja multifuncional es filosa. Manipúlela con cuidado.
- Para reducir el riesgo de lesiones:
  – No deje la hoja multifuncional sobresaliendo ni expuesta.
  – Siempre coloque la hoja en la jarra antes de unirla a la base.
- Siempre coloque la tapa sobre la jarra antes de poner la licuadora en funcionamiento.
- Al licuar líquidos calientes, tenga cuidado con el vapor. Retire la apertura para alimentos en la tapa de la jarra para permitir el escape de vapor.
- No use el electrodoméstico al aire libre.
- No permita que el cable toque superficies calientes ni cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
- Desenchufe la licuadora cuando no esté en uso, antes de retirar o colocar piezas y antes de realizar la limpieza.
- Nunca deje el electrodoméstico sin atención mientras esté en funcionamiento.
- Si usa accesorios, jarras o piezas diferentes de las recomendadas por Jarden, posiblemente se produzcan lesiones personales, incendio o descargas eléctricas.
- Supervise a los niños atentamente cuando usen o estén cerca de electrodomésticos.
- No licue líquidos hirviendo en la licuadora.

- El uso de accesorios, como los enlatados o jarras comunes, y las piezas de procesamiento no recomendadas por Oster® pueden provocar riesgos o lesiones personales.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto es para uso doméstico únicamente.

- La calificación máxima comercializada del producto está basada en el accesorio que genera la carga más alta. Los otros accesorios pueden generar menos potencia.

Instrucciones sobre el cable de alimentación:

Siga las instrucciones a continuación para garantizar el uso seguro del cable de alimentación.

- Este aparato está equipado con un enchufe polarizado de 120V y 127V unidades sólo. Este es un dispositivo de seguridad diseñado para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, comuníquese con un electricista calificado para que cambie el tomacorriente obsoleto. No intente anular la función de seguridad del enchufe de dos espigas, efectuando modificaciones al enchufe.
- Intente colocar la licuadora cerca de la fuente de alimentación para reducir los riesgos asociados a los cables de alimentación (atrapado porque se enreda o se tropieza con un cable de alimentación largo).
- No tire, tuerza ni abuse del cable de alimentación de ninguna forma.
- No coloque el cable de alimentación alrededor del cuerpo principal de la licuadora durante o después de usarla.
- No use un cable alargador con este producto.



Este símbolo se ha utilizado en áreas específicas de la parte titulada Guía del usuario de este libro. Tiene como fin ayudarlo a identificar fácilmente las instrucciones que requieren atención especial.

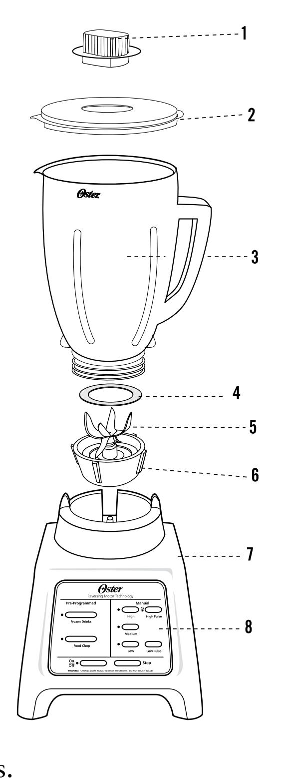
Índice:

Bienvenido

Felicitaciones por su compra de una licuadora Oster®. Si tiene comentarios, preguntas o dudas sobre este revolucionario producto, llame al 1-800-334-0759. Su producto incluye la tecnología y las características siguientes:

- **Diseño con teclado táctil fácil** de usar que le brinda la opción de la configuración Pre-Programmed Settings settings (Programada) o Manual Controls (Controles Manuales). Pruebe una de las bebidas congeladas, batidos de frutas, salsas o sopas de la sección de recetas incluida en las instrucciones.
- **Una hoja multifuncional** que optimiza la preparación programada de alimentos y bebidas.
- **Un potente motor reversible** que mantiene los ingredientes cerca de la hoja mediante la rotación a velocidades muy bajas y la aceleración gradual al nivel programado, garantizando de esta forma resultados óptimos, desde lo más suave a lo más espeso.
- **Controles manuales** que le brindan la flexibilidad de usar la licuadora para recetas personales.
- **Una apertura para alimentos en la tapa de la jarra** que le permite agregar ingredientes sin quitar la tapa de la jarra.

Conozca su producto



1. **Abertura para alimentos en la tapa de la jarra –** Le permite agregar ingredientes durante el uso. Además, puede abrirla para permitir el escape de vapor al licuar alimentos calientes.
2. **Tapa de la jarra –** Sella la jarra de la licuadora.
3. **El Vaso –** La Licuadora Oster® incluye uno de los siguientes elementos:
   - Vaso de vidrio resistente, seguro para-lavado en lavaplatos con capacidad para 5 tazas
   - Vaso de vidrio resistente, seguro para-lavado en lavaplatos con capacidad para 6 tazas
   - Vaso de plastico resistente a roturas con capacidad para 6 tazas
4. **Anillo sellador –** Sella la jarra a la hoja multifuncional para lograr un ncionamiento sin derrames.
5. **Hoja multifuncional –** Crea una acción de avance y retroceso al utilizar la configuración Pre-Programmed Settings.
6. **Disco de fondo roscado**
7. **Base sofisticada –** Sostiene la jarra firmemente. Incluye un potente motor reversible de velocidad variable. Usa una lógica programada que elimina las suposiciones en la creación de alimentos y bebidas.
8. **Panel de controles**

   a. **Configuración Pre-Programmed Settings (Programada) –** Use para seleccionar el botón "Frozen Drinks" (Bebidas y batidos congelados) o el botón "Food Chop" (Picar alimentos). La licuadora se detiene automáticamente al finalizar el ciclo.

   b. **Controles manuales –** Botón "High/❄" (Máx.). Use este botón para obtener la velocidad máxima o para triturar hielo.

   c. **Controles manuales –** Botón "Medium" (Media) Use para conseguir velocidad media.

   d. **Controles manuales –** Botón "Low" (Mín.) Use para obtener velocidad mínima.

   e. **Botón High Pulse (Pulso máx.) –** Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, libere el botón para detenerlo.

   f. **Botón Low Pulse (Pulso mín.) –** Mantenga presionado para accionar el ciclo manual, libere el botón para detenerlo.

   g. **Botón de encendido (botón On/Off [Encendido/Apagado]) –** Enciende y apaga el producto.

   h. **Botón Stop (Detener) –** Detiene el producto.

Oster
Reversing Motor Technology
Pre-Programmed
Manual
Frozen Drinks
Food Chop
High
High Pulse
Medium
Low
Low Pulse
On
Off
Stop
A
B
C
D
E
F
G
H

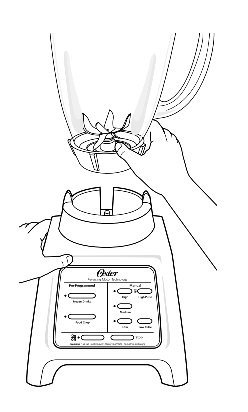
Uso del producto

Antes de usar el producto por primera vez, separe la tapa, la abertura para alimentos en la tapa y la hoja de la jarra. Lave con agua tibia y jabón, o en el estante superior del lavavajillas. Enjuague y seque bien.



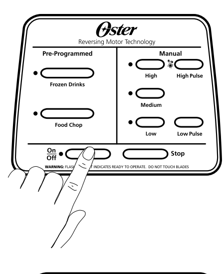
Armado (modelos con jarra de vidrio)

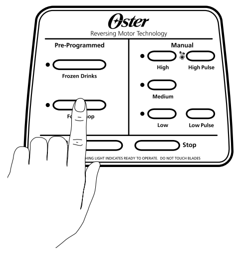
1. Coloque el anillo sellador sobre la hoja multifuncional. ⚠ La hoja es filosa. Manipule con cuidado.
2. Voltee la jarra hacia abajo de manera que la pequeña apertura quede arriba.
3. Gire la hoja multifuncional con el anillo sellador hacia abajo y coloque en la parte inferior de la jarra.
4. Coloque el extremo más pequeño de la parte inferior roscada de la jarra sobre la jarra y el anillo sellador. Gire en el sentido de las agujas del reloj para ajustar. Asegúrese de que la parte inferior roscada de la jarra esté fija a la jarra antes de usar.
5. Deslice la jarra sobre la base.
6. Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente doméstico de CA estándar de 120/127 voltios, 60 hz. Ahora estará listo para comenzar a utilizar la unidad.



Uso de la configuración Pre-Programmed Settings (Programada)

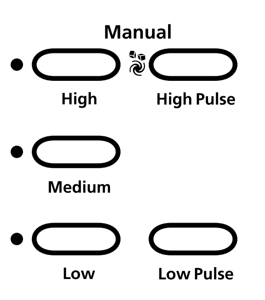
1. Presione el botón de encendido ON/OFF (Encendido/ Apagado) para encender el producto. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el producto está activo y listo para usar. La luz permanecerá en cuando el motor está funcionando.
2. Seleccione una receta de la sección correspondiente de este manual, o use una propia.
3. Coloque los ingredientes en la jarra.
4. Fije la tapa y la abertura para alimentos en la tapa de la jarra.
5. Presione uno de los dos botones de la configuración Pre-Programmed Settings adecuado para su receta. Botón "Frozen Drinks" (Bebidas y batidos congelados) Botón "Food Chop" (Picar alimentos)
6. Para cambiar su elección, presione Stop seguido del otro botón de la configuración Pre-Programmed Settings ("Frozen Drinks" o "Food Chop").
7. Una vez que el programa haya finalizado, el producto se detendrá AUTOMÁTICAMENTE. Tenga en cuenta: Puede presionar el botón "Stop" (Detener) para cancelar el programa en cualquier momento. La luz roja parpadeante indica que la licuadora está lista.





8. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.
Este producto está programado para apagarse automáticamente si no se utiliza por varios minutos. Todas las luces se apagarán si la unidad se apaga automáticamente.

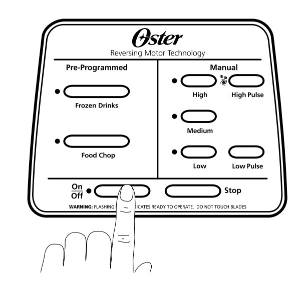
Uso de la configuración Manual Controls (Control manual)



Los botones Manuales incluyen:

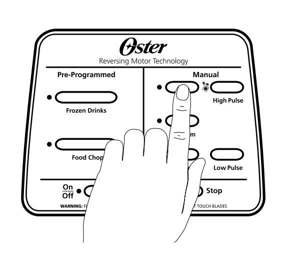
High/✲ (Máx.) (Velocidad alta)
Medium (Media) (Velocidad media)
Low (Mín.) (Velocidad baja)
High Pulse (Pulso máx.)
Low Pulse (Pulso mín.)

Use estos botones para realizar recetas personales o para continuar licuando después de que finalice una configuración Pre-Programmed Settings.



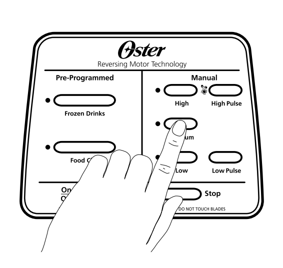
1. Presione el botón de encendido ON/OFF (Encendido/Apagado) para encender el producto. Todas las luces parpadearán por un momento y la luz de encendido continuará parpadeando, lo que significa que el producto está activo y listo para usar.
   La luz permanecerá en cuando el motor está funcionando.
2. Seleccione una receta de la sección correspondiente de este manual, o use una propia.
3. Coloque los ingredientes en la jarra.
4. Fije la tapa y la tapa para llenar la jarra.

Uso del botón High/✲ (Máx.)



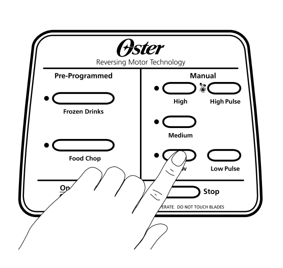
1. Presione este botón para poner el producto en funcionamiento a velocidad máxima.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el funcionamiento en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso del botón Medium (Media)



1. Presione este botón para poner el producto en funcionamiento a velocidad media.
2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso del botón Low (Mín.)



1. Presione este botón para poner el producto en funcionamiento a velocidad baja.

2. Presione el botón “Stop” para cancelar el programa en cualquier momento.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto.

Uso de High Pulse (Pulso máx.)

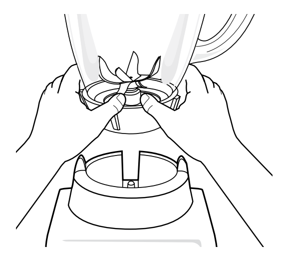
1. Mantenga presionado este botón.
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto. Use la configuración de pulso más baja para los alimentos y la configuración más alta para las bebidas.

Uso de Low Pulse (Pulso mín.)

1. Mantenga presionado este botón.
2. Suéltelo para detener la unidad.
3. Presione el botón de encendido ON/OFF para apagar el producto. Use la configuración de pulso más baja para los alimentos y la configuración más alta para las bebidas.

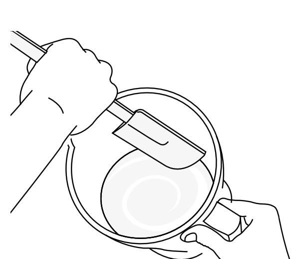
Cuidado del producto

Después del uso



1. Pulse el botón OFF y desenchufe la licuadora. Levante el frasco hacia arriba desde la base, retire la tapa y el frasco vacío.
2. Si es necesario, use una espátula de goma para retirar los restos de alimentos de los lados de la jarra.

Limpieza (modelos con jarra de vidrio)



¡La cuchilla es filosa! CUIDADOSAMENTE la liberación multi-funcional de hoja de la parte inferior de la jarra en el sentido contrario a las agujas del reloj. La tapa de la jarra, la abertura para alimentos y la hoja pueden colocarse en el lavavajillas sin riesgos. Use el estante superior del lavavajillas para lavar estas piezas. Coloque el anillo sellador en la canasta inferior del lavavajillas.

También puede lavar las piezas con agua tibia y detergente. Enjuague y seque bien. Limpie la base con un paño suave y húmedo. Nunca sumerja la base de motor en líquidos.

Compruebe que las piezas no están dañadas al volver a unirlas.

Almacenamiento

Vuelva a armar la licuadora para guardarla.



ADVERTENCIA: Nunca coloque la jarra, o ninguna de las demás piezas, en un horno microondas. Nunca guarde alimentos o bebidas en la jarra.

Servicio

Si la licuadora debe repararse, envíe el electrodoméstico únicamente a un Centro de Servicio para Electrodomésticos Oster® autorizado. Use únicamente piezas de repuesto de Jarden. Consulte Cómo obtener servicio en garantía en la página 38.

Consejos para licuar

Líquidos
Coloque los líquidos en la jarra primero, salvo que la receta indique lo contrario.

Uso de la apertura para alimentos en la tapa de la jarra
No retire la tapa si la licuadora está en funcionamiento porque pueden producirse salpicaduras. En cambio, abra la abertura para alimentos de la tapa de la jarra a fin de agregar ingredientes más pequeños.

Uso de la licuadora con alimentos o líquidos calientes



ADVERTENCIA: Al usar la licuadora con ALIMENTOS CALIENTES, retire la apertura para alimentos de la tapa de la jarra para dejar escapar el vapor. Incline la tapa para alejarla de usted y cubrir parcialmente la apertura. Mantenga las manos y otras partes del cuerpo expuestas lejos de la apertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.



Al usar la licuadora con LÍQUIDOS CALIENTES, retire la apertura para alimentos de la tapa de la jarra y comience con una velocidad baja e incremente gradualmente a una velocidad más rápida. No agregue líquidos por encima del nivel de 4 tazas (1 litro). Siempre mantenga las manos lejos del vapor.

Cantidades de ingredientes
Use únicamente la cantidad de alimentos sugerida en las recetas. Si desea cantidades más grandes, prepare en lotes. Usar cantidades más grandes puede sobrecargar y forzar el motor. Además, es posible que obtenga resultados diferentes a los que se describen.

Preguntas frecuentes

¿Por qué no se enciende la licuadora/procesador de alimentos?

- Compruebe que la base esté enchufada a un tomacorriente activo.
- Compruebe que la luz roja parpadeante esté activa después de pulsar el botón on/off.

¿Cómo puedo evitar el derrame de líquidos?
Compruebe que el anillo sellador esté colocado correctamente entre la hoja multifuncional y la jarra.

Recetas

Aviso: Las recetas proporcionadas han sido optimizadas para usar con los botones de la configuración Pre-Programmed Settings. Si desea desarrollar nuevas recetas, recuerde que puede detener el ciclo automático en cualquier momento presionando el botón Stop o repetir el ciclo según sea necessario para obtener los mejores resultados.

Bebidas congeladas:

Frozen Margarita

Rinde 4 porciones
4 onzas (120 cm3) de tequila dorado
2 onzas (60 cm3) de licor de naranja y coñac
2 cucharadas de jugo de lima recién exprimido
¼ taza de azúcar
3 tazas de hielo
Decoración: jugo de lima adicional y sal para cubrir los bordes de los vasos

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Moje el borde de las copas de tallo alto introduciéndolas en jugo de lima y luego en sal. Vierta la bebida en las copas.

Nota creativa del cocinero: Si lo desea, puede usar azúcar granulada en lugar de sal.
Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Daiquiri de fresa

Rinde 4 porciones
1 lata (6 onzas [175 cm3]) de jugo de lima concentrado, congelado
5 onzas (150 cm3) de ron
1 taza de fresas enteras sin tallo
1 cucharada de azúcar
3 ½ tazas de hielo
Decoración: Fresas pequeñas enteras y rebanadas de lima

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en copas de tallo alto.
4. Decore, si lo desea, con rebanadas de fresa y de lima.

Nota creativa del cocinero: Para aumentar la variedad, sustituya por frambuesas, moras negras o mango en cubos, frescos en todos los casos, en cantidades iguales que las fresas.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Piña colada

Rinde 4 porciones
1 taza de jugo de piña
6 onzas (175 cm3) de ron dorado
2/3 taza de crema de coco
1 cucharadita de jugo de limón
4 tazas de hielo
Decoración: rebanadas de piña, cerezas al marrasquino

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en vasos altos.
4. Decore, si lo desea, con rebanadas de piña y cerezas.

Nota: Para obtener un líquido más uniforme, use el botón de pulso alto 3 ó 4 veces después de completar el ciclo de bebida congelada.

Batidas de leche y Batidas de frutas

Batido de fresa

Rinde 2 porciones
1 taza de fresas maduras y frescas sin tallo (8 a 10 frutas medianas)
1 taza de leche
2 tazas de helado de fresa

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado. Coloque las frutas primero.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en vasos altos.

Batido de chocolate y mantequilla de maní

Rinde 2 porciones
1 taza de leche
2 tazas de helado de chocolate
¼ taza de mantequilla de maní
¼ cucharadita de esencia de vainilla

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.

Brandy Alexander

Rinde 4 porciones
3 cucharadas de leche
4 onzas (120 cm3) de crema de cacao
2 onzas (60 cm3) de brandy
2 tazas de helado de vainilla

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en copas de tallo alto.

Explosión de miel y vainilla

Rinde 1 porción
1 taza de leche descremada
1 taza (8 onzas [250 cm3]) de yogur de vainilla descremado
3 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana mediana
¼ taza de polvo de proteínas
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de frutas con moca para la mañana

Rinde 1 porción
½ taza de leche descremada
1 taza (8 onzas [250 cm3]) de yogur de café descremado
2 cucharadas de jarabe de chocolate
6 cubos de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de bayas

Rinde 1 porción
1 taza de jugo de naranja
½ taza de yogur de vainilla descremado
1 taza de mezcla de bayas congelada
2 trozos de banana congelada, aproximadamente, una banana pequeña
2 cucharadas de miel

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en un vaso alto y sirva.

Batido de frutas de ponche tropical

Rinde 2 porciones
1 lata (6 onzas [175 cm3]) de jugo de piña
1 lata (8 onzas [250 cm3]) de piña triturada
1 taza de sorbete de mango
½ cucharadita de extracto de coco
1 taza de hielo

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Frozen Drinks”.
3. Vierta en vasos altos y sirva.

Salsas

Salsa fresca jardinera

Rinde 2 tazas
½ cebolla pequeña, cortada en 4 partes
¼ pimiento verde, cortado en 4 partes
½ pepino, cortado en cuartos
1 diente de ajo grande
12 onzas (4 ó 5 unidades) de tomates perita, cortados en octavos
3 cucharadas de vinagre de vino tinto
1 cucharadita de salsa Worcestershire
1/8 cucharadita de salsa de pimiento picante
Salsa y pimienta a gusto
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop”.
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Salsa roja ardiente

Rinde 3 tazas
2 dientes de ajo grandes
1 lata (15 onzas [450 cm3]) de tomates enteros, deshidratados
1 cebolla mediana, cortada en cuartos (4 partes)
½ taza de hojas de cilantro
1 a 4 pimientos jalapeños, en cuartos
½ a 1 cucharadita de azúcar
Sal a gusto
1 cucharada de jugo de lima
1 lata (15 onzas [450 cm3]) de tomates enteros, deshidratados
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado. (Nota: Coloque una lata de tomates después de los dientes de ajo, y la otra lata después de agregar el resto de los ingredientes. Además, debe colocar la cebolla en el medio de la jarra para evitar bloqueos).
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

Nota creativa del cocinero: Al manipular pimientos picantes, como los jalapeños, use guantes de goma y no se acerque las manos a los ojos.

Salsa verde

Rinde 1 ½ tazas
½ cebolla pequeña, cortada en 4 partes
½ pimiento verde pequeño, cortado en 4 partes
2 dientes de ajo
¼ taza de hojas de cilantro
½ cucharadita de comino molido
¼ cucharadita de salsa de pimiento verde picante
1/8 cucharadita de sal
12 onzas (8 ó 9 unidades) de tomatillos, asados, sin semillas
Trozos de tortilla para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra, excepto los trozos de tortilla, en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta en el recipiente; sirva con los trozos de tortilla.

NOTAS:Debe procesarse bien en el ciclo de picado.
12 onzas (340 g) de tomatillo equivalen, aproximadamente, a 8 ó 9 unidades.

Cómo asar los tomatillos
Quite las semillas y enjuague para quitar la pegajosidad que cubre la piel. Colóquelos sobre una bandeja para hornear con borde y áselos debajo de una parrilla caliente aproximadamente a 4 pulgadas de la fuente de calor. Ase los tomatillos durante 3 a 4 minutos, o hasta que estén ampollados y tostados. Voltéelos y áselos de la misma forma del otro lado. La bandeja para hornear con borde contendrá los jugos que deben agregarse a la receta.

Sopas y Comidas

Sopa crema de tomate

Rinde 4 porciones
4 a 5 tomates maduros medianos, cortados en 4 partes
1 cebolla pequeña cortada en cuartos
3 a 4 hojas de albahaca frescas
2 cucharadas de mantequilla
½ cucharadita de sal
1 taza de crema "half-and-half" o leche

1. Coloque los tomates, la cebolla y la albahaca en la jarra.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Vierta la mezcla procesada en una cacerola de 3 cuartos (3,3 litros). Agregue la mantequilla, la sal y la crema "half-and-half".
4. Revuelva mientras calienta a 145°F (63°C); no permita que la sopa hierva.

Considero que toda esta receta debe prepararse como puré en la licuadora y luego cocinarse.

Sopa cubana de frijoles negros

Rinde 4 porciones
2 latas (15 a 19 onzas [440 a 560 cm3] cada una) de frijoles negros
½ cebolla roja pequeña en mitades
4 ó 5 ramitas de cilantro, sin tallo
1 cebolla pequeña en mitades
2 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite de oliva
1 taza de agua
½ taza de sofrito*
1 cucharada de hojas de cilantro
1 taza de crema agria

1. Enjuague y seque los frijoles; resérvelos.
2. Coloque la cebolla roja y las hojas de cilantro en la jarra. Tape la jarra y presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop".
3. Retire la mezcla de la jarra y resérvela (no necesita enjuagar la jarra para cada paso).

4. Coloque la cebolla y el ajo en la jarra. Tape la jarra y presione el botón “On/Off” y, a continuación, el botón “Food Chop”.
5. Cocine la cebolla y el ajo con aceite de oliva hasta que estén tiernos en una cacerola de 4 cuartos (4,5 l).
6. Coloque las 3 tazas de frijoles con líquido y las hojas de cilantro en la jarra. Tape la jarra y presione el botón “On/Off” y, luego, el botón “Medium”. Oprima el botón “Stop” cuando se logre la consistencia deseada. (Cambie a la secuencia que se requiera en el producto final).
7. Revuelva la mezcla de frijoles en la sopa restante en la cacerola; vuelva a calentar si es necesario.
8. Si lo desea, sirva con crema agria y mezcla de cebollines.

*El sofrito es un condimento popular de la cocina latinoamericana. Se puede encontrar en la sección de alimentos de América Latina o Internacional de la mayoría de los supermercados.

Nota creativa del cocinero: Si se prefiere una sopa completamente mezclada, repita el paso Nº 3 con los frijoles y el líquido restantes.

Compota de manzana con durazno

Rinde 1 ¼ tazas
1 manzana grande, sin piel, con corazón y cortada en cuartos
1 durazno grande, sin carozo, pelado y en cuartos (si no es la temporada, use 2 mitades de duraznos en lata).
2 cucharadas de agua

1. Cocine las frutas en agua entre 5 y 8 minutos, o hasta que estén muy tiernas, en una cacerola pequeña.
2. Coloque las frutas y el líquido en la jarra.
3. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón “On/Off” y, luego, presione el botón “Low Pulse” 3 ó 4 veces. A continuación, oprima el botón “High Pulse” hasta que esté uniforme.
4. Retire de la jarra y coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Guisantes - Comida de bebé

Rinde 1 ½ tazas
1 paquete (10 onzas [300 cm3]) de guisantes bebé congelados
¾ taza de agua

1. Cocine los guisantes en agua entre 10 y 15 minutos, o hasta que estén muy tiernos, en una cacerola pequeña.
2. Coloque los guisantes y el líquido en la jarra.
3. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Frozen Drinks".
4. Retire de la jarra. Coloque en recipientes cubiertos.
5. Enfríe o congele de inmediato.

Panqueques de trigo y miel

Rinde 12 panqueques
1 1/3 taza de suero de leche descremado
2 huevos
2 cucharadas de miel
1 ½ taza de mezcla para hornear de suero de leche descremado
½ taza de harina de trigo integral
¼ taza de germen de trigo crujiente con miel
1 cucharadita de polvo de hornear
Mantequilla y jarabe para servir

1. Coloque los ingredientes en la jarra en el orden mencionado.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "High Pulse" entre 8 y 10 veces. Cuando haya finalizado, raspe la jarra y revuelva la mezcla suavemente.
3. Para cada panqueque, vierta aproximadamente ¼ taza de mezcla sobre la plancha precalentada. Cocine hasta que en las partes superiores comiencen a formarse burbujas, y continúe cociendo hasta que estén doradas.
4. Sirva caliente con mantequilla y jarabe.

Tarta de crema de chocolate

Rinde 8 porciones
1/3 taza de almendras acarameladas
20 galletas de chocolate crujientes
¼ taza de mantequilla derretida
2 paquetes (3,4 onzas [100 cm3] cada uno) de chocolate instantanio y relleno para tarta
3 ½ tazas de leche
½ cucharadita de extracto de almendras
1 ½ taza de nata líquida
1/3 taza de jarabe de chocolate

Decoración: rizos de chocolate blanco

Corteza de Torta

1. Coloque las almendras en la jarra. A continuación, troce y agregue las galletas.
2. Coloque la tapa a la jarra. Presione el botón "On/Off" y, a continuación, el botón "Food Chop". (Nota: Presione el botón "Stop" si ha llegado al punto que desea hasta de finalizar el ciclo).
3. Rocíe una tartera de 9" (23 cm) con rocío para cocción antiadherente; añada las migajas y la mantequilla; mezcle bien y, a continuación, presione sobre la parte inferior y los lados. Enfríe.

Relleno de la tarta

4. Prepare el relleno de la tarta con leche según las indicaciones del paquete; agregue y mezcle el extracto. Enfríe.
5. En la jarra de licuadora, coloque la crema y el jarabe de chocolate. Mezcla usando el boton "Medium" hasta que se formen picos suaves.
6. Vierta el relleno de la tarta frío sobre la costra; rocíe la crema batida con chocolate sobre el relleno.
7. Decore con rizos de chocolate.
8. Deje enfriar varias horas.

Garantía de Satisfacción de 5 Años

Sunbeam Products, Inc., haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions, o si en Canadá, Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, haciendo negocios como Jarden Consumer Solutions (colectivamente "Sunbeam") garantiza que este producto estará libre de defectos en material o mano de obra por un período de cinco años a partir de la fecha de la compra. Sunbeam, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del producto que se encuentre defectuoso durante el período de garantía de satisfacción. El reemplazo será efectuado por un producto o componente nuevo o remanufacturado. Si el producto ya no está disponible, el reemplazo podrá ser efectuado con un producto similar de igual o mayor valor. Esta es su garantía de satisfacción exclusiva. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía de satisfacción.

Esta garantía de satisfacción es válida para el comprador original al detalle desde la fecha de compra original al detalle y no es transferible. Guarde el recibo de venta original. Se requiere prueba de compra para obtener la garantía de satisfacción. Los concesionarios Sunbeam, centros de servicio, o almacenes de ventas al detalle de productos Sunbeam no tienen el derecho de alterar, modificar o cambiar, de manera alguna, los términos y condiciones de esta garantía de satisfacción.

Esta garantía de satisfacción no cubre el desgaste normal de las piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: uso negligente o mal uso del producto, uso en voltaje o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones de operación, desarme, reparación o alteración por cualquier persona que no sea Sunbeam o de un centro de servicio autorizado Sunbeam. Además, esta garantía de satisfacción no cubre: Actos de la naturaleza, tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

¿Cuáles Son los Límites de Responsabilidad de Sunbeam?

Sunbeam no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causados por el incumplimiento de la garantía o condición expresa, implícita o reglamentaria. Excepto hasta donde lo prohíben las leyes aplicables, cualquier garantía implícita o condición de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular, está limitada en duración a la duración de la garantía descrita arriba. Sunbeam niega cualquier otra garantía, condición o representación, expresa, implícita, reglamentaria o de otra manera. Sunbeam no será responsable por ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso, o inhabilidad de usar el producto incluyendo daños incidentales, especiales, consecuentes o similares o pérdida de lucro, o por cualquier incumplimiento de contrato, fundamental o de otra manera, o por cualquier reclamo contra el comprador iniciado por cualquier otra tercera persona.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, o limitaciones sobre cuánto dura una garantía implícita, de modo que las limitaciones o exclusiones mencionadas arriba pueda que no le aplique a usted.

Esta garantía de satisfacción le otorga derechos legales específicos, y pueda que usted tenga otros derechos, los cuales varían de provincia a provincia, de estado a estado o de jurisdicción a jurisdicción.

Cómo Obtener Servicio de Garantía de Satisfacción

En los Estados Unidos – Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía de satisfacción o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.334.0759 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En Canadá – Si usted tiene alguna pregunta relacionada con esta garantía de satisfacción o quisiera obtener servicio de garantía, por favor llame al teléfono 1.800.667.8623 y le proporcionaremos la dirección del centro de servicio más conveniente para usted.

En los Estados Unidos, esta garantía de satisfacción es ofrecida por Sunbeam Products, Inc., situada en Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía de satisfacción es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canadá) Limited, situada en el 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1.

POR FAVOR, NO REGRESE ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DONDE LO COMPRÓ.

DESIGNED FOR LIFE™

PROFESSIONALLY DESIGNED ✦ LEGENDARY PERFORMANCE



GO ONLINE! WWW.OSTER.COM/REGISTER

Register Your Oster® Designed For Life™ Brand Product Today!

REGISTER ONLINE AT

www.oster.com/register

OR

fill out this registration card and return by mail to

Oster® Designed for Life™
P.O. Box 174321
Denver, CO 80217-4321

or call toll-free
800-334-0759

IMPORTANT!

Please complete and return within the next 10 days or register online at **www.oster.com/register** or call toll-free **800-334-0759**

1. 1. ☐ Mr. 2. ☐ Mrs. 3. ☐ Ms. 4. ☐ Miss

First Name Initial Last Name

Street Apt. No.

City State ZIP Code

E-mail Address

(Please check the box below to receive e-mail messages containing special offers and promotions.)

☐ YES! I want to receive special offers and promotions from Jarden Consumer Solutions.

2. Your Date of Birth

/

Month *Year*

3. Marital Status

☐ Married ☐ Single

4. Date of Purchase

/ /

Month *Day* *Year*

5. Model Number

6. Name of Store Where Purchased

* 5 Year Satisfaction Guarantee, see instructional manual for details



For product questions contact:
Sunbeam Consumer Service

USA : 1.800.334.0759
Canada : 1.800.667.8623
www.oster.com

In the U.S., distributed by Sunbeam, Products, Inc.,
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431
In Canada, imported and distributed by Sunbeam Corporation (Canada) Limited,
doing business as Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

SPR-022013-117

Para preguntas sobre los productos llame:
Sunbeam Consumer Service

EE.UU. : 1.800.334.0759
Canadá : 1.800.667.8623
www.oster.com

En los EE. UU., distribuido por Sunbeam Products, Inc.,
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, FL 33431
En Canadá, importado y distribuido por Sunbeam Corporation (Canada) Limited, operando
bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Brampton (Ontario) L6Y 0M1.

Printed in U.S.A. Impreso en EE.UU

U.S. Patent Number 6609821